



## **Horno Eléctrico AKZM656 / AKZM6560**

MANUAL DEL USUARIO

Por favor lea atentamente el Manual del Usuario antes de operar el Horno Eléctrico. Antes de enchufarlo, por favor examine si el tomacorrientes está correctamente conectado a tierra para garantizar su seguridad.



Con la adquisición de su nuevo horno, Whirlpool quiere demostrarle que ha realizado una excelente inversión, y así retribuir la confianza que usted tiene por nuestra marca.

Este manual fue realizado pensando en usted y en su familia. Contiene instrucciones simples para que pueda tomar el mayor provecho de su cocina, con confort y seguridad.

Whirlpool queda a su entera disposición ante cualquier consulta y para escuchar sus críticas y sugerencias.



**PARA CHILE:**

ESTE ARTEFACTO DEBE SER INSTALADO POR PERSONAL AUTORIZADO POR SEC, O CONECTADO A UNA INSTALACIÓN EXISTENTE POR PERSONAL DEL SERVICIO TÉCNICO DE WHIRLPOOL ACORDE A LA REGLAMENTACIÓN LOCAL VIGENTE.



# sumario

|   |    |
|---|----|
| 1. Seguridad .....  | 4  |
| 1.1 Instrucciones importantes de seguridad .....                    | 4  |
| 1.2 Ítems de seguridad .....  | 4  |
| 1.3 Recomendaciones importantes .....                               | 5  |
| 2. Instalación de su Horno .....                                    | 6  |
| 2.1 Requisitos de instalación .....                                 | 6  |
| 2.2 Dimensiones del nicho de instalación .....                      | 7  |
| 2.3 Preparación del producto .....                                  | 8  |
| 2.4 Empotramiento del Horno .....                                   | 9  |
| 2.5 Instalación eléctrica .....                                     | 9  |
| 2.6 Instalación de su horno .....                                   | 11 |
| 2.7 Antes de usar el horno .....                                    | 11 |
| 3. Cómo usar su Horno .....   | 12 |
| 3.1 Piezas y características .....                                  | 12 |
| 3.2 Accesorios .....  | 12 |
| 3.3 Descripción del panel de mando .....                            | 13 |
| 3.4 Lista de funciones .....  | 13 |
| 3.5 Primer uso - selección del idioma y ajuste de la hora .....     | 14 |
| 3.6 Para comenzar a usar su horno .....                             | 14 |
| 3.7 Selección de las funciones de cocción .....                     | 15 |
| 3.8 Detalles de la función .....                                    | 15 |
| 3.9 Ajuste de la temperatura/potencia del grill .....               | 16 |
| 3.10 Precalentado de la cavidad del horno .....                     | 16 |
| 3.11 Precalentado rápido .....                                      | 17 |
| 3.12 Selección del tiempo de cocción .....                          | 17 |
| 3.13 Selección de la hora de fin de cocción e inicio diferido ..... | 18 |
| 3.14 Cuentaminutos .....  | 19 |
| 3.15 Recetas .....  | 20 |
| 3.16 Favoritos .....  | 21 |
| 3.17 Bloqueo de las teclas (key-lock) .....                         | 21 |
| 4. Tabla de descripción de las funciones .....                      | 22 |
| 5. Limpieza de su horno .....                                       | 25 |
| 5.1 Recomendaciones especiales .....                                | 25 |
| 5.2 Cómo quitar la puerta del horno .....                           | 25 |
| 5.3 Cómo quitar los soportes de las bandejas .....                  | 27 |
| 5.4 Cómo volver a colocar los soportes de las bandejas .....        | 27 |
| 6. Mantenimiento .....  | 28 |
| Reemplazo de la lámpara del horno .....                             | 28 |
| 7. Cómo resolver problemas .....                                    | 29 |
| Soluciones prácticas .....  | 29 |
| 8. Características técnicas .....                                   | 30 |
| 9. Esquema de conexión para hornos sin enchufe .....                | 30 |
| 10. Cuestiones ambientales .....                                    | 31 |
| 11. Hable con Whirlpool .....                                       | 31 |

**NOTA:** Todas las imágenes incluidas en este manual son sólo ilustrativas.

# 1. Seguridad

## 1.1 Instrucciones importantes de seguridad

### **Su seguridad y la de terceros es muy importante.**

Este manual y su producto tienen muchos mensajes importantes de seguridad. Siempre lea y siga los mensajes de seguridad.



**Este es el símbolo de alerta de seguridad.**

**Este símbolo alerta sobre situaciones que pueden poner en riesgo su vida, causarle heridas a usted o a terceros.**

**Todos los mensajes de seguridad vendrán luego del símbolo de alerta de seguridad y la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:**



**PELIGRO**

**Existe riesgo de usted perder la vida o de ocurrir daños graves, si las instrucciones no fueran seguidas inmediatamente.**



**ADVERTENCIA**

**Existe riesgo de usted perder la vida o de ocurrir daños graves, si las instrucciones no fueran seguidas.**

Todos los mensajes de seguridad mencionan cual es el riesgo potencial, como reducir la posibilidad de herirse y lo que puede suceder si las instrucciones no fueran seguidas.

## 1.2 Ítems de seguridad

- Apague el interruptor antes de efectuar cualquier mantenimiento en el producto.
- Reponga todos los componentes antes de enchufar el producto.
- No remueva el cable a tierra.
- Enchufe el cable a tierra a un tomacorriente efectivo.
- No use un adaptador o triple.
- No use un cable eléctrico de extensión.
- Son necesarias dos o más personas para mover e instalar su producto.
- La instalación de este producto demanda un correcto dimensionamiento de la red eléctrica. Instale el producto de acuerdo con las especificaciones descritas en el manual de instrucciones.
- Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, accidentes personales o daños al usar el horno, lea con atención las siguientes recomendaciones.
- No utilice limpiadores desengrasantes a vapor.



## 1.3 Recomendaciones importantes

- Instale y posicione el Horno siguiendo estrictamente las instrucciones contenidas en este manual del usuario.
- La instalación de este producto exige un correcto dimensionamiento de la red eléctrica. Instale el producto según las especificaciones descritas en este manual.
- No use el Horno si está dañado o no está funcionando correctamente.
- Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el Servicio Autorizado Whirlpool, a fin de evitar riesgos.
- Asegúrese de que los cables de otros aparatos, ubicados cerca del Horno, no entren en contacto con piezas calientes ni se encuentren cerca de la puerta del Horno.
- Su Horno Eléctrico no debe ser utilizado por niños o personas no capacitadas para operarlo correctamente.
- Mantenga a los niños y a los animales lejos del Horno cuando el mismo esté funcionando.
- Los niños pequeños deben ser vigilados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
- No use el Horno para calentar el ambiente.
- Su Horno Eléctrico fue diseñado exclusivamente para uso doméstico.
- No use prendas o accesorios flojos o desabrochados cerca del aparato, cuando esté usando el Horno; tampoco utilice toallas o paños de cocina grandes para tomar los utensilios, ya que pueden incendiarse.
- No obstruya la parte frontal de su Horno. Ésta posee un espacio de ventilación y su obstrucción podría ocasionar daños al producto.
- No caliente envases sellados.
- Use solamente utensilios de cocina aprobados para uso en el Horno. Siga las instrucciones del fabricante de los utensilios, especialmente cuando esté usando utensilios de vidrio o de plástico.
- **ATENCIÓN:** Durante el uso, el aparato se calienta. Se debe tener cuidado para evitar el contacto con los componentes calientes dentro del horno.
- Durante y después del uso, no toque las superficies internas del Horno ni deje ropa u otros materiales inflamables en contacto con las mismas, hasta que haya transcurrido el tiempo suficiente como para que se enfríen dichas superficies.
- **ATENCIÓN:** Las partes externas y accesibles pueden calentarse cuando su Horno esté en uso. Mantenga alejados a los niños.
- Use guantes de cocina para retirar bandejas y accesorios cuando el Horno esté caliente.
- Jamás guarde materiales inflamables dentro del Horno o cerca del mismo.
- No repare ni reemplace ninguna pieza del Horno, a menos que sea específicamente recomendado en este manual. Todos los demás servicios de mantenimiento deben ser provistos por un técnico del Servicio Autorizado Whirlpool. Los mismos tendrán un costo, vencido el período de garantía.
- **ATENCIÓN:** Antes de reemplazar una lámpara, asegúrese de que la misma esté fría, y también de que el Horno esté frío y desenchufado de la red eléctrica o con el interruptor apagado, para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica o quemaduras.
- No utilice la cavidad del horno como lugar de almacenamiento.





## 2. Instalación de su Horno

### 2.1 Requisitos de instalación

#### **ADVERTENCIA**

##### **Riesgo de lesiones por exceso de peso**

Use dos o más personas para mover e instalar su producto.

No seguir esta instrucción puede causar daños a su columna o heridas.

#### 2.1.1 Herramientas y piezas

Tenga a mano las piezas y las herramientas necesarias antes de empezar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas.

Piezas suministradas: tornillos de empotramiento (4)

La instalación eléctrica de la vivienda debe ser realizada por técnico especializado en instalaciones eléctricas residenciales y debe cumplir con los requisitos de las normas locales.

Se recomienda que todas las conexiones eléctricas sean realizadas por un instalador técnico calificado.

#### 2.1.2 Requisitos del lugar de instalación

##### **IMPORTANTE**

Observe todas las normas aplicables.

- Las dimensiones del nicho/gabinete deben respetar lo informado en este manual. Las dimensiones indicadas estipulan el espacio mínimo necesario para la instalación del Horno.
- Es imprescindible que el aparato tenga instalación de cable a tierra. Consulte la sección "Requisitos Eléctricos".
- La terminal de conexión eléctrica debe estar a una distancia mínima de 15 cm de la parte trasera del Horno. La posición de la terminal de conexión eléctrica (caja de interruptores) no puede estar dentro del nicho de empotramiento y debe estar en lugar accesible.
- La superficie de apoyo del Horno debe ser sólida, nivelada y estar en el mismo plano que el fondo de la apertura del nicho/gabinete. La base del mueble donde va a estar apoyado el Horno debe ser apta para soportar el peso del Horno (aproximadamente 70 Kg).







## 2.3 Preparación del producto

Para evitar que se dañe el piso, apoye el Horno sobre un cartón antes de la instalación. No use la manija o cualquier parte de la estructura frontal para levantar el producto. Retire el material de embalaje. Retire las bolsas con el manual y los elementos de empotramiento que se encuentran en el interior del aparato.

Retire las bandejas y otras piezas sueltas del interior del Horno.

Es imprescindible que un técnico especializado en instalaciones eléctricas domiciliarias evalúe las condiciones de instalación del cable a tierra y la correcta dimensión de la red eléctrica donde se instalará el aparato.

Verifique que la conexión eléctrica y los cables sean los adecuados y que respeten las Normas locales.

### IMPORTANTE

La terminal de instalación debe brindar tensión de entrada entre 198 V y 242 V.

Antes de instalar el aparato por una personal idónea, es necesario que se cumpla con los siguientes requisitos:

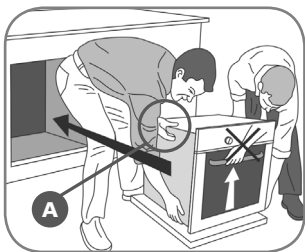
- Preparación de un circuito (cables e interruptores) exclusivo para el aparato. Se recomienda utilizar un interruptor de 16 amperes. Desde el cuadro de distribución hasta la terminal de instalación, utilice cables apropiados. Todos los componentes utilizados en la instalación deben cumplir con los requisitos de las normas locales. Esta caja de interruptores debe estar ubicada en lugar accesible (después de la instalación) y cerca del aparato.
- Un técnico especializado en instalaciones eléctricas domiciliarias debe realizar la adecuación de los conductores, los cuales deben cumplir con los requisitos de las normas locales.
- La instalación de la conexión a tierra es obligatoria.



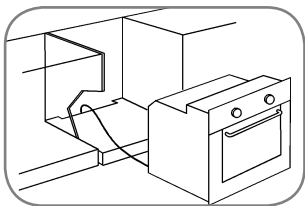




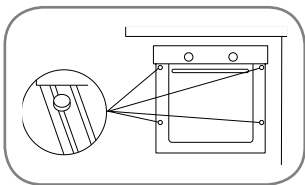
## 2.4 Empotramiento del Horno



1. Levante el Horno usando las manijas (A) de cada lado, e introdúzcalo en el gabinete (nicho).



2. Asegúrese de que el cable de alimentación no quede atascado.



3. Centre el Horno en el gabinete (nicho) antes del empotramiento final.  
Empote el Horno en el gabinete (nicho) usando los tornillos provistos.

## 2.5 Instalación eléctrica

### ⚠ ADVERTENCIA



#### Riesgo de Choque Eléctrico

Retire el enchufe de la toma antes de efectuar cualquier mantenimiento en el producto.

Recoloque todos los componentes antes de encender el producto.

No retire el cable de aterramiento.

Conecte el cable de aterramiento a una tierra efectiva.

No use adaptadores o T's.

No use cable de extensión.

No seguir estas instrucciones puede traer riesgo de vida, incendio o choque eléctrico.

- Su Horno está preparado para funcionar con tensión de entrada entre 198 V y 242 V. Asegúrese de que la tensión de su hogar corresponda a la tensión del aparato.





## IMPORTANTE

- Nunca altere ni use el cable de alimentación de manera diferente a la recomendada. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser reemplazado por el Servicio Autorizado Whirlpool, a fin de evitar riesgos. Ud. deberá abonar el servicio y las piezas, en caso de que no estén cubiertos por la garantía.
  - La instalación eléctrica de las tomas donde será enchufado su Horno debe estar dimensionada para una corriente eléctrica de 16 amperes.
- 
- Asegúrese de que la tensión disponible en su hogar respete los estándares exigidos para la instalación de este producto (entre 198 V y 242 V).
  - Para su seguridad, la instalación necesita la conexión de un cable a tierra, independientemente de la corriente de alimentación del aparato. Si es necesario, consulte a un electricista especializado de su confianza.
  - La ficha del cable de alimentación de su aparato sigue los estándares de la norma local y esto no deberá modificarse.
  - La instalación de este producto debe prever un medio de desconexión de la alimentación con una separación de contactos de por lo menos 3 mm en todos los polos y este medio de desconexión debe estar incorporado al cableado fijo.
  - Encaje el Horno en el mueble y verifique que el suministro de energía eléctrica sea normal.
  - No utilice enchufes múltiples ni cable eléctrico de extensión.
  - Coloque el Horno en el hueco del mueble, levantándolo por los costados (manijas), con cuidado de que el cable de alimentación no quede atascado.
  - Asegúrese de que los cables eléctricos de otros aparatos cercanos al Horno no entren en contacto con piezas calientes, ni queden cerca de la puerta del Horno.
  - El reemplazo del cable de alimentación sólo debe ser realizado por el Servicio Autorizado Whirlpool.





## 2.6 Instalación de su horno

1. Empotre el Horno en el hueco del mueble construido según el ítem "Dimensiones del nicho de instalación" (página 7), de manera tal de permitir las conexiones eléctricas.
2. Enchufe las conexiones del Horno a la red eléctrica.

### IMPORTANTE

- Recuerde respetar las condiciones mencionadas en los ítems "Dimensiones del nicho de instalación" (página 7), "Preparación del producto" (página 8) e "Instalación eléctrica" (página 9) de este manual.

## 2.7 Antes de usar el horno

Antes de usar el Horno, retire:

- todos los adhesivos del frente del Horno y de la puerta, excepto los de la placa de identificación ubicada en la pared interna a la derecha (visible cuando la puerta está abierta);
- las protecciones de cartón, el film plástico protector de la pantalla de control y de otras partes del Horno;
- cualquier rótulo adhesivo de los accesorios;
- los accesorios del Horno. Calientelos hasta 200°C durante aproximadamente una hora para eliminar los olores y vapores producidos por el material aislante y las grasas protectoras. Al hacerlo, mantenga abierta una ventana.

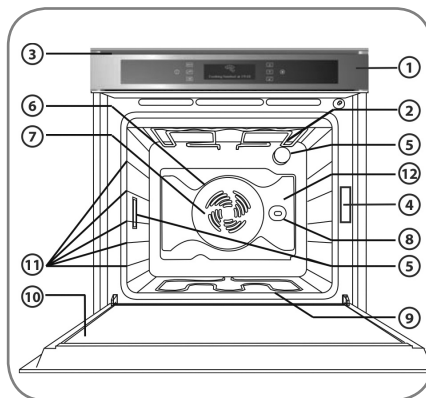
### IMPORTANTE

- Evite que niños jueguen con el empaque del producto, pues existe riesgo de accidentes.

## 3. Cómo usar su Horno

### 3.1 Piezas y características

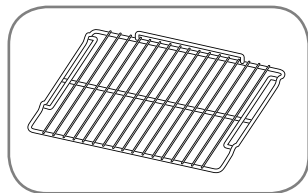
1. Panel de mando
2. Resistencia superior / Grill
3. Ventilador de enfriamiento (no visible)
4. Placa de identificación (no retirar)
5. Luz
6. Resistencia circular (no visible)
7. Ventilador
8. Spiedo (en caso de existir)
9. Resistencia inferior (no visible)
10. Puerta
11. Posición de las bandejas (el número del nivel se indica en la parte frontal del horno)
12. Pared posterior



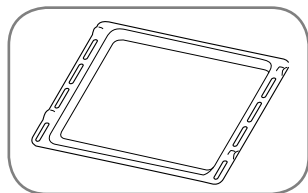
#### NOTA:

- Durante la cocción es posible que el ventilador se encienda y se apague para reducir el consumo energético.
- Al final de la cocción, después de apagar el horno, el ventilador de refrigeración podrá seguir funcionando durante un tiempo.
- Abrir la puerta durante la cocción desactiva las resistencias.

### 3.2 Accesorios



**Parrilla o entrepaño:** Durante la cocción, se pueden colocar los alimentos directamente sobre la parrilla. La parrilla también puede servir como soporte para fuentes y bandejas refractarias de vidrio que contengan los alimentos.

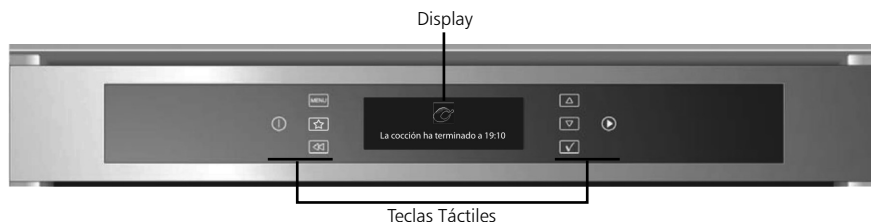


**Bandeja:** Durante la cocción, se pueden colocar los alimentos directamente sobre la bandeja, sin utilizar otras fuentes o bandejas refractarias. La bandeja también puede servir para la recolección de materia grasa cuando el alimento se coloca directamente sobre la parrilla. En ese caso, debe colocarse la bandeja debajo de la parrilla.

12

Observación: Se debe retirar la bandeja del horno cuando no se la utiliza para la cocción. Retirar la bandeja optimiza el desempeño técnico del horno.

### 3.3 Descripción del panel de mando



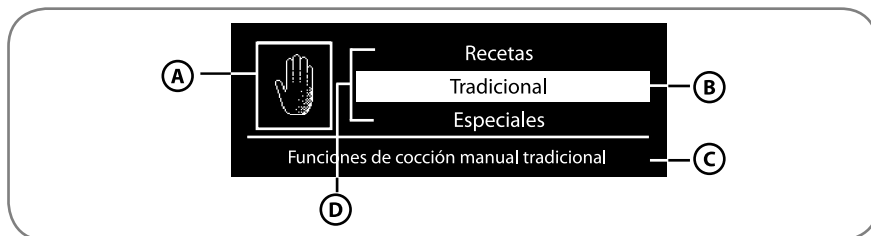
#### Teclas Táctiles

Para utilizarlas, pulse el símbolo correspondiente (no es necesario presionar con fuerza).

- ① Encendido/Apagado (cuando presione este botón para apagar el horno sonará una señal acústica, este sonido no puede ser deshabilitado)
- para acceder al MENÚ principal o volver a la pantalla inicial
- para acceder a las 10 funciones más utilizadas
- para volver a la pantalla anterior
- para explorar las funciones/opciones y regular los valores
- para seleccionar y confirmar los ajustes
- para iniciar la cocción

### 3.4 Lista de funciones

Al encender el horno pulsando la tecla, la pantalla muestra la siguiente información.



- A.** Icono de la función evidenciada
- B.** Función resaltada que se puede seleccionar pulsando
- C.** Descripción de la función resaltada
- D.** Otras informaciones disponibles que se pueden seleccionar



### 3.5 Primer uso - selección del idioma y ajuste de la hora

Para poder utilizar correctamente el horno, deberá seleccionar el idioma deseado y ajustar la hora al encenderlo por primera vez. Para ello:

1. Pulse : la pantalla muestra los primeros tres idiomas de la lista.
2. Pulse las teclas y para recorrer la lista.
3. Una vez seleccionado el idioma deseado, pulsar para confirmarlo.  
A continuación, la hora 12:00 parpadeará en la pantalla.
4. Ajuste la hora pulsando las teclas y . Para cambiar rápidamente los números, mantenga pulsada la tecla.
5. Pulse para confirmar el ajuste. En la pantalla aparece la lista de funciones.

### 3.6 Para comenzar a usar su horno

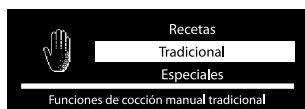
Cuando utilice el Horno por primera vez, seleccione "CONFIGURACIÓN" del menú principal para modificar los parámetros del visor.




1. Para modificar algunos de los parámetros del visor, seleccione "CONFIGURACIÓN" en el menú principal.
2. Confirme con la tecla : el visor muestra los parámetros modificables (idioma, volumen, señal sonora, luminosidad del visor, ajuste de la hora, ahorro de energía del display).
3. Elija la opción deseada con las teclas y .
4. Presione la tecla para confirmar.
5. Siga las indicaciones del visor para modificar un parámetro.
6. Presione la tecla : aparecerá en el visor un mensaje confirmando la operación.

**NOTA:** Cuando el horno esté apagado, si la función ECOMODE (ahorro de energía) está activa (ON), el visor se apagará después de algunos segundos mostrando el reloj. Para visualizar informaciones en el visor y encender la luz nuevamente simplemente pulse algún botón o gire alguna perilla. Mientras una función de cocción está activa, si el ECOMODE es activado, la lámpara del horno se apagará después de un minuto y se reencenderá con cualquier interacción del usuario. Si, en cambio, la función no está activada (OFF) después de algunos minutos la luminosidad del display será solamente reducida.





### 3.7 Selección de las funciones de cocción




1. Si el horno está apagado, pulse la tecla ; en la pantalla aparecen las funciones de cocción.
2. Explore las distintas opciones pulsando las teclas  y : la función elegida se evidencia en blanco en el centro de la pantalla.







**NOTA:** Para una lista y descripción de las funciones, consulte la tabla específica en las páginas 22, 23 y 24.

3. Seleccione la función pulsando la tecla : en la pantalla aparecen los ajustes de cocción. Si los valores predefinidos coinciden con los deseados, pulse la tecla de inicio ; en caso contrario, modifíquelos como se indica a continuación.

### 3.8 Detalles de la función

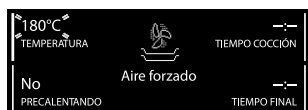
Una vez seleccionada la función deseada, pulse la tecla  para ver en la pantalla más opciones e información.



Utilice las flechas  y  para pasar de una zona a otra: el cursor se desplaza junto a los valores modificables siguiendo el orden antedicho. Pulse  para seleccionar el valor,  y  para modificarlo y  para confirmar.

## 3.9 Ajuste de la temperatura/potencia del grill

Para modificar la temperatura o la potencia del grill es necesario:



1. Compruebe que el cursor esté junto al valor de la temperatura (zona 1); pulse la tecla ☒ para seleccionar el parámetro a modificar: los valores de temperatura parpadean.
2. Pulse las teclas  y  hasta alcanzar el valor deseado.
3. Pulse la tecla ☒ para confirmar y, a continuación, . En la pantalla aparece el nivel recomendado para colocar los alimentos.

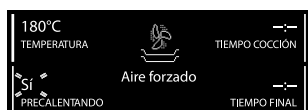
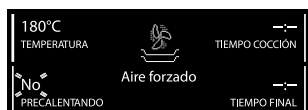
4. Pulse  para iniciar la cocción.

La temperatura de ajuste también se puede modificar durante la cocción siguiendo las instrucciones anteriores.

5. Al finalizar la cocción, aparece el mensaje de fin de cocción. Ahora, apague el horno pulsando la tecla  o si lo desea prolongue la cocción pulsando . Al apagar el horno, la pantalla muestra la barra de enfriado que indica la temperatura dentro del horno.

## 3.10 Precalentado de la cavidad del horno

Si se desea precalentar el horno antes de colocar los alimentos en su interior:



1. Seleccione la función de precalentado con las teclas  y .
2. Pulse la tecla ☒ para seleccionar el parámetro: "No" parpadea.
3. Modifique la opción con la tecla  o : en la pantalla aparece "Sí".
4. Pulse la tecla ☒ para confirmar la opción seleccionada.



### 3.11 Precalentado rápido

Si desea precalentar rápidamente el horno:

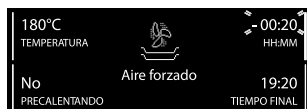
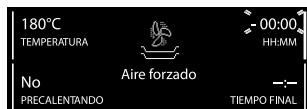
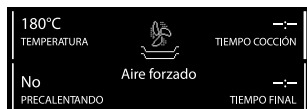


1. Seleccione la función de precalentado rápido con las teclas y .
2. Confirme con la tecla : en la pantalla aparecen los ajustes de precalentado.
3. Si la temperatura propuesta coincide con la deseada, pulse la tecla ; para modificarla, siga las instrucciones de los párrafos anteriores. Cuando el horno alcanza la temperatura de ajuste, se activa una señal acústica. Al completarse la fase de precalentado, el horno selecciona automáticamente la función Convencional . Introduzca los alimentos e iniciar la cocción.

4. Si desea seleccionar una función de cocción distinta, pulse y seleccione la función deseada.

### 3.12 Selección del tiempo de cocción

Esta función permite programar el intervalo de cocción, entre un mínimo de un minuto y el tiempo máximo permitido para la función seleccionada; transcurrido dicho tiempo, el horno se apaga automáticamente.

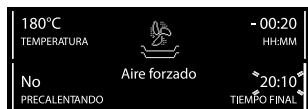
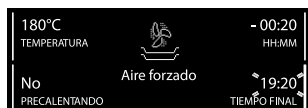
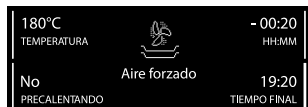


1. Ajuste la función poniendo el cursor en la inscripción "TIEMPO COCCIÓN" con las teclas y .
2. Pulse la tecla para seleccionar el parámetro; en la pantalla parpadea "00:00".
3. Modifique el valor con las teclas y hasta que en la pantalla aparezca el tiempo de cocción deseado.
4. Pulse la tecla para confirmar el valor seleccionado.

### 3.13 Selección de la hora de fin de cocción e inicio diferido

La hora final de cocción se puede programar retardando la activación del horno hasta un máximo de 23 horas y 59 minutos a partir de la hora actual. Para ello, es necesario programar un intervalo de cocción. Este tipo de ajuste sólo es posible si la función seleccionada no requiere precalentar el horno.

Al programar el intervalo de cocción, la pantalla muestra la hora final de cocción (por ejemplo 19:20). Para retardar el fin de cocción y retrasar la activación del horno:



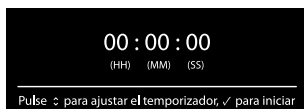
1. Ponga el cursor en la hora final de cocción con las teclas y .
2. Pulse la tecla para seleccionar el parámetro: la hora de fin de cocción parpadea.
3. Retrase la hora de fin de cocción con las teclas y hasta alcanzar el valor deseado.
4. Pulse la tecla para confirmar el valor seleccionado.

5. Pulse la tecla . En la pantalla aparece el nivel recomendado para colocar los alimentos.
6. Pulse la tecla para activar la función. El horno iniciará la cocción al cumplirse el tiempo de espera calculado para que la cocción termine a la hora programada (por ejemplo, si el tiempo de cocción de un alimento es 20 minutos y la hora de fin de cocción programada es 20.10, el horno iniciará la cocción a las 19.50).

**NOTA:** durante la fase de espera, es posible iniciar el ciclo de cocción pulsando la tecla . En cualquier momento es posible modificar los valores (temperatura, nivel del grill, tiempo de cocción) como se describió anteriormente con las teclas y la tecla .

## 3.14 Cuentaminutos

Esta función sólo se puede utilizar cuando el horno está apagado y es útil para controlar el tiempo de cocción de otros elementos (por ejemplo: pastas). El tiempo máximo de ajuste es 1 hora y 30 minutos.

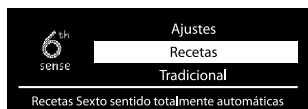


1. Pulse la tecla ☒ con el horno apagado: en la pantalla aparece "00:00:00".
2. Pulse las teclas  y  para seleccionar el tiempo deseado.
3. Pulse la tecla ☒ para iniciar la cuenta regresiva. Al cumplirse el tiempo programado, en la pantalla aparece "00:00:00" y se activa una señal acústica. Ahora podrá prolongar el tiempo siguiendo las instrucciones ya descritas o desactivar el cuentaminutos pulsando la tecla ☒ (la pantalla muestra la hora actual).

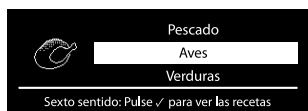
## 3.15 Recetas

Gracias a la tecnología “Sexto sentido”, es posible utilizar 30 recetas preprogramadas con la función y la temperatura de cocción ideales.

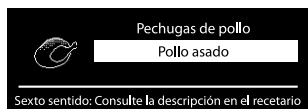
Consulte el recetario sólo para conocer los ingredientes y los pasos de preparación del plato. Para el resto, proceda como se indica a continuación:



1. Seleccione “RECETAS” con las teclas y y pulse para confirmar.



2. Seleccione los alimentos que desea cocinar.
3. Confirme con la tecla .



4. Seleccione la receta deseada con las teclas y .



5. Confirme con la tecla : la pantalla muestra el tiempo indicativo de cocción.



6. Introduzca los alimentos en el horno y pulse la tecla . En la pantalla aparece el nivel recomendado para colocar los alimentos.



7. Pulse la tecla para iniciar la cocción. Para retardar la cocción, consulte el parágrafo específico.

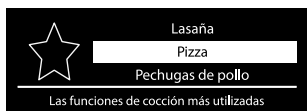


**NOTAS:** algunos alimentos se han de girar o mezclar a mitad de la cocción: el horno emite una señal acústica y la pantalla muestra el tipo de operación requerida.

El tiempo de cocción que aparece al inicio es sólo indicativo: es posible que aumente automáticamente durante la cocción.

Unos instantes antes de que se cumpla el tiempo de cocción, el horno avisará para que se compruebe si los alimentos han alcanzado el punto de cocción deseado. Si no lo han alcanzado, al finalizar la cocción, el tiempo de cocción se podrá prolongar manualmente con las teclas y .

### 3.16 Favoritos







1. Pulse la tecla : la pantalla muestra las 10 funciones más utilizadas.
2. Recorra la lista con las teclas y .
3. Pulse para seleccionar la función deseada.
4. Para modificar los valores de ajuste de la función seleccionada, siga las instrucciones de los párrafos anteriores.





### 3.17 Bloqueo de las teclas (key-lock)

Esta función permite bloquear las teclas del panel de mando.

Para activarla, pulsar simultáneamente las teclas y durante al menos 3 segundos. Cuando está activada, las funciones de las teclas se bloquean y en la pantalla aparece un mensaje de aviso y el icono . Esta función también se puede activar durante la cocción. Para desactivarla, repetir la secuencia anterior. Aunque las teclas estén bloqueadas, es posible apagar el horno con la tecla .



## 4. Tabla de descripción de las funciones

| MENÚ PRINCIPAL  |             |  |
|---|-------------|--|
|  | AJUSTES     | Para configurar la pantalla (idioma, hora, brillo, volumen de la señal acústica y ahorro energético).  |
|  | RECETAS     | Para seleccionar 30 recetas distintas predefinidas. El horno ajusta automáticamente la temperatura, la función y el tiempo de cocción. Es importante seguir al pie de la letra los consejos sobre la preparación, los accesorios y los niveles de cocción del recetario. |
|  | TRADICIONAL | Ver FUNCIONES TRADICIONALES.   |
|  | ESPECIALES  | Ver FUNCIONES ESPECIALES.  |





| FUNCIONES TRADICIONALES   |                     |  |
|---|---------------------|--|
|    | PRECALENTADO RÁPIDO | Para precalentar el horno con rapidez.   |
|    | CONVENCIONAL        | Para cocinar cualquier tipo de alimento en un nivel. Utilizar el 3º nivel. Para cocinar pizzas, tartas saladas o dulces con relleno líquido utilizar el 1º o 2º nivel. No es necesario precalentar el horno.   |
|   | GRILL               | Para cocinar chuletas, brochetas, chorizos; gratinar verduras y tostar pan. Se recomienda poner los alimentos en el 4º ó 5º nivel. Para cocinar carne a la parrilla se recomienda utilizar la bandeja para recoger el líquido de cocción. Ponerla en el 3º/ 4º nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada.                                 |
|  | TURBO GRILL         | Para asar grandes trozos de carne (muslos, rosbif, pollos). Poner los alimentos en los niveles centrales. Se recomienda utilizar la bandeja para recoger el líquido de cocción. Ponerla en el 1º/ 2º nivel añadiendo medio litro de agua. No es necesario precalentar el horno. Durante la cocción, la puerta del horno debe permanecer cerrada. Con esta función es posible utilizar el asador rotativo, si este accesorio está presente. |



## **FUNCIONES TRADICIONALES**




|   |                            |   |
|---|----------------------------|---|
|  | <b>AIRE FORZADO</b>        | Para cocinar simultáneamente en dos o tres niveles diferentes alimentos que requieran la misma temperatura de cocción (ej.: pescado, verdura, postres). La función permite cocinar sin transmitir olores de un alimento al otro. Utilizar el 3° nivel para cocinar en un solo nivel, el 1° y el 4° para cocinar en dos niveles y el 1°, el 3° y el 5° para cocinar en tres niveles. No es necesario precalentar el horno. |
|  | <b>HORNO DE CONVECCIÓN</b> | Para cocinar carnes o tartas con relleno líquido (dulces o saladas) en un solo nivel. Utilizar el 3° nivel. No es necesario precalentar el horno.   |

## **FUNCIONES ESPECIALES**

|   |                          |  |
|---|--------------------------|--|
|    | <b>DESCONGELAR</b>       | Para acelerar la descongelación de los alimentos. Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. Se sugiere dejar el alimento en su envase para impedir la deshidratación de la superficie.  |
|    | <b>MANTENER CALIENTE</b> | Para mantener calientes y crujientes los alimentos recién cocinados (p. ej. carnes, fritos y flanes). Se recomienda poner los alimentos en el nivel central. La función no se activa si la temperatura en la cámara de cocción supera los 65 °C.   |
|   | <b>LEUDAR MASAS</b>      | Usada para leudar todo tipo de masas. Para garantizar el leudado, la función no se activa si la temperatura en la cavidad del horno supera los 50 °C. Poner la masa en el 2° nivel. No es necesario precalentar el horno.  |
|  | <b>PRE-COCINADOS</b>     | Para cocinar alimentos precocinados, conservados a temperatura ambiente o en expositor frigorífico (galletas, preparados líquidos para tartas, muffins, primeros platos y productos tipo pan). Esta función permite cocinar cualquier alimento de manera rápida y delicada; también se puede utilizar para calentar alimentos ya cocidos. Seguir las instrucciones contenidas en el envase de los alimentos. No es necesario precalentar el horno. |



## FUNCIONES ESPECIALES

|   |   |                |   |
|---|---|----------------|---|
|  | MAXI-COCCIÓN  |                | Para cocinar piezas de carne de gran tamaño (más de 2,5 kg). Utilizar el 1° o el 2° nivel según las dimensiones de la carne. No es necesario precalentar el horno.  |
|   |  | Lasaña         | La función optimiza automáticamente la temperatura y modalidad de cocción para 5 categorías distintas de alimentos congelados. Utilizar el 2° o 3° nivel de cocción. No es necesario precalentar el horno.  |
|   |   | Pizza          |   |
|   |   | Strudel        |   |
|   |   | Patatas fritas |   |
|   |   | Pan            |   |
|  | Personalizado   |                | Es posible ajustar un valor de temperatura entre 50 y 250 °C para cocinar productos de otro tipo.   |
|   | ECO FORCED AIR  |                | Para cocinar carnes rellenas o cortes de carne en un único nivel. Esta función usa una delicada y discontinua asistencia del ventilador, que previene el resecado excesivo del alimento. En esta función ECO la luz se apaga durante la cocción y puede ser temporalmente encendida presionando el botón de confirmación. Es recomendable usar el tercer nivel. El horno no necesita ser pre calentado. |







## 5 Limpieza de su horno

### 5.1 Recomendaciones especiales

- Después de que el Horno se enfríe, retire cualquier residuo o suciedad con un paño húmedo o con una esponja.
- Limpie el Horno antes que esté demasiado sucio. Limpiar un Horno muy sucio lleva más tiempo y su uso produce más humo que lo habitual.
- Después de una utilización prolongada del Horno y cuando se hayan preparado platos con elevado contenido de agua (por ejemplo, pizzas, vegetales rellenos, etc.), es posible que haya acumulación de vapor en el interior y en la junta de la puerta del Horno. Cuando el Horno se enfríe, limpie las pequeñas gotas de agua con un paño o esponja suave.
- Ciclo de limpieza de la parte interna del horno: Encender el horno vacío a una temperatura de 200°C durante aproximadamente una hora. Al final del ciclo, y con el horno frío, usar -si es necesario- una esponja húmeda para retirar los eventuales restos de alimentos.
- No utilice productos de limpieza abrasivos.
- Utilice un detergente líquido o un desengrasante para limpiar el vidrio de la puerta del Horno.
- Los accesorios se pueden lavar en un lavavajillas.

### 5.2 Cómo quitar la puerta del horno

Para facilitar la limpieza del Horno, Ud. puede retirar la puerta.

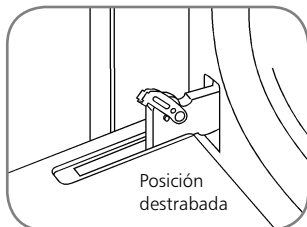
#### **IMPORTANTE**

- Para evitar accidentes, use las dos manos para retirar o volver a colocar la puerta del Horno.
- No levante ni sostenga la puerta por la manija.
- No use la manija o cualquier otra parte frontal para levantar el Horno.



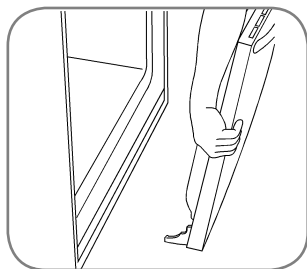
## 5.2.1 Como quitar la puerta del horno

1. Asegúrese de que el Horno no esté caliente a fin de evitar quemaduras. Abra totalmente la puerta del Horno.



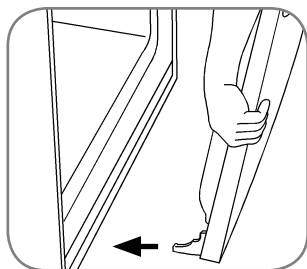
2. Destrabe las dos trabas de la puerta del Horno que se encuentran en las extremidades inferiores del mismo.

Observe con atención la posición de la traba, porque si la puerta no está completamente destrabada, Ud. no conseguirá retirarla.

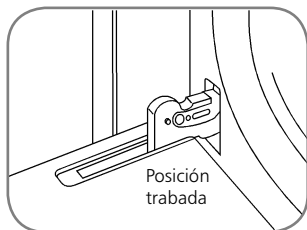


3. Cierre la puerta con cuidado, hasta donde sea posible cerrarla. Tire de la puerta hacia afuera, tomándola por la parte inferior, hasta retirarla.
4. Coloque la puerta sobre alguna superficie plana y segura para evitar riesgos o daños.

## 5.2.2 Cómo volver a colocar la puerta del horno



1. Encaje la puerta del Horno de manera tal que los brazos de la bisagra encajen en las hendiduras.



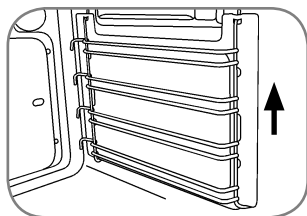
2. Abra totalmente la puerta y gire las trabas de las bisagras para trabar la puerta.
3. Cierre la puerta del Horno.  
Si la puerta no funciona bien, repita los pasos 1 y 2.



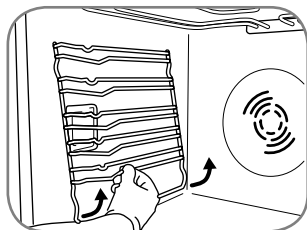


## 5.3 Cómo quitar los soportes de las bandejas

Los soportes de las bandejas se pueden retirar para su limpieza.



1. Abra totalmente la puerta del Horno.
2. Desencaje la parte inferior del soporte de las bandejas, empujándolo hacia arriba.



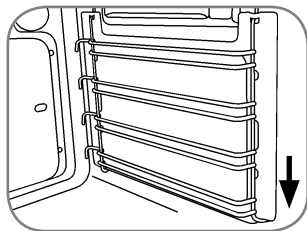
3. Desencaje la parte superior del soporte de las bandejas, empujándolo hacia abajo y tirando hacia el costado.

## 5.4 Cómo volver a colocar los soportes de las bandejas

Después de la limpieza de las piezas, arme nuevamente los soportes de las bandejas siguiendo las instrucciones que siguen a continuación:



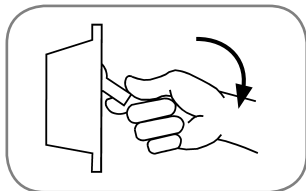
1. Encaje la parte superior del soporte de las bandejas en los orificios de la parte superior interna del horno, empujando hacia arriba.



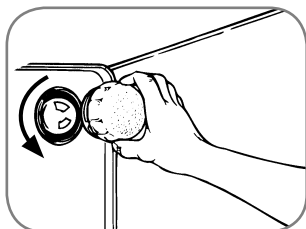
2. Encaje la parte inferior del soporte de las bandejas en los orificios de la parte de inferior interna del horno, empujando hacia abajo.

## 6. Mantenimiento

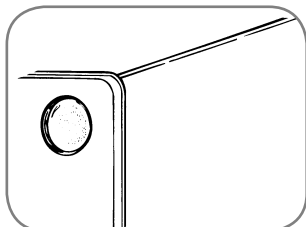
### Reemplazo de la lámpara del horno



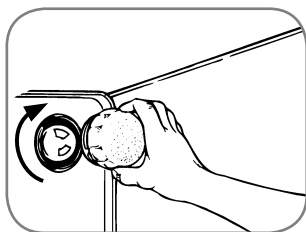
1. Desconecte el aparato de la corriente eléctrica apagando el interruptor. Antes de reemplazar la lámpara, asegúrese de que el Horno y la lámpara estén fríos.



2. Retire la tapa de vidrio de la lámpara, en la parte trasera del Horno, girándola en sentido antihorario.



3. Tire de la lámpara para retirarla del portalámparas. Reemplace la lámpara por otra similar de 220V, 40W. (Para aumentar la vida útil de la lámpara nueva, evite tocarla con la mano desnuda; utilice guantes o un paño seco) – Utilizar del tipo halógenas G9.



4. Vuelva a colocar la tapa de vidrio de la lámpara, girándola en el sentido horario. Es necesario colocar la tapa correctamente, porque la misma protege la lámpara de las altas temperaturas del Horno.
5. Conecte nuevamente el aparato a la corriente eléctrica.

## 7. Cómo resolver problemas

### Soluciones prácticas

| PROBLEMA  | CAUSA  |
|---|--|
| El Horno o el grill no funcionan                                      | Verifique:   |
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Si se ha producido un corte en el suministro eléctrico.</li></ul>  |
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Si el fusible de la instalación de su domicilio está quemado o si saltó el disyuntor.</li></ul>  |
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Si Ud. instaló correctamente los controles electrónicos. Consulte la sección de este manual donde se describe la operación que Ud. está ejecutando.</li></ul>  |
| Los resultados de la cocción no son los que esperaba                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Asegúrese de que el Selector de Funciones (1) no esté en la posición "0".</li></ul>  |
|   | Verifique:   |
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Si el Horno está nivelado (consulte la Guía de Instalación).</li></ul>   |
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Si la temperatura o el modo de cocción del Horno son los adecuados.</li></ul>  |
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Si Ud. precalentó el Horno antes de la cocción (en las funciones recomendadas).</li></ul>  |
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Si Ud. está usando una fuente del tipo o tamaño correctos. Busque en un libro de cocina de consulta, o en alguna receta, el tipo y tamaño de fuente recomendados.</li></ul>                              |
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Si al cocinar existía espacio suficiente para la circulación del aire alrededor de la fuente. Deje de 4 a 5 cm de espacio libre alrededor de la misma. Debe haber un espacio mínimo de 2,5 cm.</li></ul> |
| La lámpara no enciende  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Si la parrilla está bien encajada y nivelada.</li></ul>  |
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Si la puerta está bien colocada.</li></ul>   |
|   | Verifique:   |
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Si la lámpara está quemada.</li></ul>  |
| Aparecen en el display los códigos F01, F02, F03, F04, F07, F08 o F11 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Si la lámpara está bien colocada.</li></ul>  |
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Si la función ☼ fue seleccionada.</li></ul>  |
|   | <ul style="list-style-type: none"><li>• Consulte al Servicio de Asistencia Técnica.</li></ul>  |

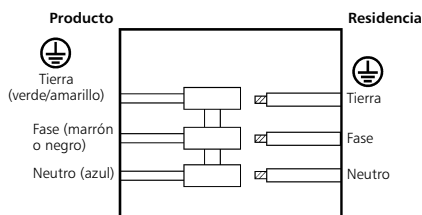
## 8. Características técnicas

|  | AKZM656IX       | AKZM6560IXL                |
|--|-----------------|----------------------------|
| Dimensiones externas del aparato<br>Ancho x Profundidad x Altura (mm)    | 595 x 564 x 595 | 595 x 564 x 595            |
| Dimensiones del aparato embalado<br>Ancho x Profundidad x Altura (mm)    | 630 x 656 x 690 | 630 x 656 x 690            |
| Peso sin embalaje (kg)   | 36              | 36                         |
| Peso con embalaje (kg)   | 38              | 38                         |
| Potencia total del horno para<br>Argentina, Colombia<br>y Venezuela (kW) | 2,4             | 2,4                        |
| Potencia total del horno para Chile,<br>Paraguay<br>y Uruguay (kW)       | 2,7             | 2,7                        |
| Tensión de entrada admitida (V)  | 198-242         | 198-242                    |
| Frecuencia para Argentina, Chile,<br>Paraguay y Uruguay (Hz)             | 50              | 50                         |
| Frecuencia para Colombia y Venezuela<br>(Hz)                             | 60              | 60                         |
| Llave disyuntora recomendada (A)   | 16              | 16                         |
| Capacidad del Horno (litros)   | 67              | 67                         |
| Tipo del acero   | Inoxidable      | Inoxidable con<br>iXelium™ |

iXelium™: Revestimiento aplicado por nanotecnología en el acero. El acero de iXelium no pierde su brillo, tiene propiedad anti-huellas dactilares y impide manchas y rayas.

## 9. Esquema de conexión para hornos sin enchufe

### CONEXIÓN FASE-NEUTRO



Esquema de conexión para los productos eléctricos con cable de alimentación, pero sin enchufe.



## 10. Cuestiones ambientales

### Embalaje

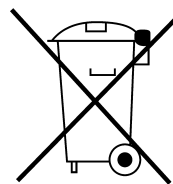
En sus nuevos proyectos, Whirlpool utilizó en sus embalajes material reciclable y de fácil separación, posibilitando que el consumidor efectúe el desecho de las bolsas plásticas, de las piezas de telgopor y del cartón de forma consciente, destinándolos preferiblemente a los recicladores.

### Producto

Este producto fue construido con materiales que se pueden reciclar y/o reutilizar. Por lo tanto, al deshacerse de este producto, busque compañías especializadas en desarmarlos correctamente.

### Desecho

Al deshacerse de este producto, al final de su vida útil, requerimos que observe íntegramente la legislación local vigente en su región para que el desecho se efectúe en total conformidad con la reglamentación existente. No debe eliminar el producto junto con los residuos domésticos generales. Para más información póngase en contacto con la autoridad local o con la tienda donde adquirió el producto.



## 11. Hable con Whirlpool

Estamos a su disposición para atender sus consultas. Para comunicarse con nosotros, consulte la cartilla de servicios autorizados o Garantía que acompaña el producto. Allí encontrará el contacto de Whirlpool más cercano a su domicilio.



501930001628



Whirlpool Argentina S.R.L.  
San Martín 140, Piso 14 - C1004AAD  
Capital Federal - Argentina

Whirlpool Colombia S.A.  
Calle 72 No. 8-56 Piso 10, Bogotá D.C.

Whirlpool Perú S.R.L.  
Av. Benavides 1890 – Miraflores, Lima

Whirlpool Chile Ltda.  
Calle El Roble 749 – Comuna de Recoleta  
Santiago – Chile